

ACADÉMIE DE STRASBOURG	SESSION 2002	SUJET	TIRAGES
C.A.P. Chocolatier confiseur		Code :	
ÉPREUVE : Technologie professionnelle, hygiène et prévention des accidents		Durée : 30 min	Page 1/2

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

L'USAGE DE LA CALCULATRICE ET DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ

1. LE GIANDUJA

a) Donner la définition du gianduja.

b) Donner une recette du gianduja et préciser la différence par rapport à la recette du praliné de base.

2. LE NOUGAT

Expliquer le procédé de fabrication d'un nougat.

3. LA NOUGATINE

Donner les ingrédients principaux entrant dans la fabrication de la nougatine.

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

4. LA GANACHE

a) Donner la recette d'une ganache de base.

b) Quelle précaution faut-il prendre pour la conservation d'une ganache ?

c) Quels sont les inconvénients d'une ganache émulsionnée en chocolaterie ?

5. Les mesures d'hygiènes en chocolaterie et confiserie.

Compléter le tableau suivant en apportant des précisions relatives à l'hygiène dans les quatre domaines suivants :

a) la composition de la tenue professionnelle	
b) l'hygiène du plan de travail	
c) le contrôle des matières premières	
d) l'hygiène du stockage	